



ICARE MMXVIII - VIN DE FRANCE

Vin de France, VSIG, France

Cette nouvelle cuvée est née d'un désir d'émancipation. L'envie nous titillait depuis quelques temps, d'oublier les frontières géographiques et ampélographiques, pour vinifier un vin, dont le caractère affirmé combattrait les idées reçues et dont l'histoire lui permettrait de se confronter, sans peur, aux grands vins blancs secs de France.

LE VIN

Complètement sec, ICARE c'est la droiture sans l'austérité. Le nez est terrien et charnu ouvert sur un fruit aérien et centré. La bouche est très énergique, longue et précise avec une grande salinité. Un vin, à l'assise profondément terrienne qui tend ses bras pour toucher le ciel.

TERROIR

Les raisins proviennent d'une sélection de nos meilleures parcelles de vieilles vignes sur des sols de graves et sur le terroir marno calcaire du Grand Cru Hengst.

A LA VIGNE

Depuis 2004, l'ensemble du vignoble est en culture biologique et biodynamique. Cette autre voie plus exigeante et qualitative permet une symbiose entre le ciel, la terre, la plante et l'homme. Cette relation étroite entre ces 4 éléments engendre un raisin noble, qui, à son tour, va donner naissance à un vin dense et équilibré à la personnalité unique.

VINIFICATION

Après une macération de 24 heures, les raisins ont été pressés entiers. deux foudres en chêne centenaire ont accueilli le moût en fermentation, chacun évoluant au gré de ses envies, chacun suivant son propre chemin. Le premier a bénéficié d'un élevage sur lies fines; son frère, d'un élevage sur lies totales. L'union des deux fûts a donné naissance ICARE.

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.

DONNÉES TECHNIQUES

Acidité tartrique: 5 g/l

Age moyen des vignes: 50 ans

Rendement: 50 hL/ha



JOSMEYER - 76 RUE CLEMENCEAU, 68920 WINTZENHEIM
Tel. 0389279190 - domaine@josmeyer.com
www.josmeyer.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



PKSWKF